

## Porážení, jatečné opracování a porcování králíků (kód: 29-006-E)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo zemědělství
<b>Skupina oborů:</b>	Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
<b>Týká se povolání:</b>	Potravinářský a krmivářský dělník
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	2

### Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Přeprava králíků na porážku a přísun k lince na zpracování králíků	2
Omračování králíků	2
Navěšování a vykrvování králíků	2
Stahování králíků	2
Kuchání králíků	2
Vychlazování králičího masa a drobů	2
Porcování a balení králíků, králičích dílů a drobů	2
Skladování králíků a králičích dílů a drobů	2
Ošetření a skladování vedlejších jatečných produktů	2
Obsluha strojního a technologického vybavení provozu zpracování králíků	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

### Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 30.07.2013

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství. Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Ověřování by mělo být spojeno s činností vedoucí k porázení, jatečnému opracování a porcování králíků s využitím technologických postupů a hygienických zásad zacházení s králíčím masem.

Při ověřování kompetencí, zejména formou praktického předvedení, hodnotitel sleduje způsob provedení zadané činnosti, dodržování hygienických zásad, posuzuje hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování časového harmonogramu a organizaci práce.

**Autoři standardu**

**Autoři kvalifikačního standardu**